

52. Lordziu mój skarb 2 - Earl Grey IPA

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **116**
- SRM **7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (69.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (27.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.2 kg (2.8%)	70 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	40 g	70 min	13 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	70 min	15.5 %
Gotowanie	Sabro	20 g	10 min	14.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	herbata earl grey	7 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- uwarzone 26-02-2020r.
27 paź 2020, 12:01